ทุกสรรพชีวิตย่อมเกิดจากการเวียนวน เวียนว่าย ตายเกิด
ความอยากหนึ่ง การกระทำตามความอยากหนึ่ง
และผลจากการกระทำตามความอยากอย่างหนึ่งแล้วที่สุด
ไม่สามารถหยุดความอยากวนเวียน
อย่างนี้เป็นวัฏฏะ หรือ วัฏสงสาร ไม่มีที่สิ้นสุด

กราบขอบพระคุณทุกผู้คน
ณ แผ่นดินอุบลราชธานีศรีวนาลัย เมืองแห่งคนดี
ที่ได้ร่วมกันสร้างบรรยากาศอยู่ในศีล กินในธรรม
อิ่มสุนทรียศาสตร์จากการแสดง
ธรรมะนาฏกรรม จากภูมิปัญญาท้องถิ่น
ลูกหลานชาวอุบลราชธานีทุกคน



ไม่มีความทุกข์เกิดขึ้นตั้งแต่ต้นจนถึงกาลอวสาน
นี่คือ เนื้อแท้ของพระพุทธศาสนาอนิจจัง ทุกขัง อนัตตา
ในส่วนที่เราต้องเข้าถึงให้จงดี อย่าได้ไปหลงยึด
เอาส่วนที่ห่อหุ้มพระพุทธศาสนามาเป็น พระพุทธศาสนากันอีกเลย



มหาวิทยาอุบลราชธานี ร่วมสนับสนุน บัตรเชิญ และสูจิบัตร
ออกแบบ/พิมพ์ที่ โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี โทรศัพท์ 0-4535-3150

งานประเพณีแห่เทียนพรรษาจังหวัดอุบลราชธานี ประจำปี 2551

“เมืองอุบล บุญล้นล้ำ บุญธรรม บุญทาน สืบสานตำนานเทียน”



ธรรมะนาฏกรรม
แห่ง
แผ่นดินเมืองอุบลราชธานีศรีวนาลัย



นางจัมปา และอัญญาอโศก

ไหมไรง

ตามประกาศจังหวัดอุบลราชธานี ได้แต่งตั้งคณะกรรมการจัดงานประเพณีแห่เทียนพรรษา จังหวัดอุบลราชธานี ปี 2551 "เมืองอุบล บุญล้นล้ำ บุญธรรม บุญทาน สืบสานตำนานเทียน" ซึ่งมีกิจกรรมต่างๆ ในการจัดงาน สำหรับการจัดกิจกรรมการแสดงแสงเสียงประจำปีนี้ จังหวัดได้แต่งตั้งคณะทำงานจากหลายๆ หน่วยงาน ทั้งภาครัฐ เอกชน ผู้ทรงคุณวุฒิของจังหวัดอุบลราชธานี ชุมชน โรงเรียนในเขตพื้นที่การศึกษาของจังหวัดอุบลราชธานี ในการดำเนินการดังกล่าว เป็นการทำงานเชิงบูรณาการ จากการนำศักยภาพที่โดดเด่นของแต่ละหน่วยงานมาผสมผสานนำมาสร้างกรอบแนวคิดที่สอดเชื่อมกับการจัดงานประจำปีนี้ โดยการนำธรรมะเป็นแนวคิดสู่การแสดง นาฏกรรมสื่อผสมจากประวัติของจังหวัดอุบลราชธานี ได้อย่างแยบยล ในการจัดการแสดงแสง เสียง ครั้งนี้นับเป็นครั้งแรกที่ได้ปรับเปลี่ยนสถานที่จากลานเทียนเฉลิมพระเกียรติ ทุ่งศรีเมือง มาสู่การนำเสนอผ่านสถาปัตยกรรมทางประวัติศาสตร์ของชาวอุบลราชธานี ณ วัดทุ่งศรีเมือง ในการบริหารจัดการของคณะทำงานได้ร่วมแรงร่วมใจร่วมการแสดงความคิดตั้งแต่การปรับเปลี่ยนแนวคิดของผู้คน สร้างความเชื่อมั่น ศรัทธา ตลอดจนสร้างความมั่นใจ ว่าลูกหลานชาวเมืองอุบล สามารถที่จะนำเสนอภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับสืบทอดจากบรรพบุรุษ ผู้รู้ ผู้เฒ่าผู้แก่ นักวิชาการจากสถาบันการศึกษา ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำในการจัดทำเค้าโครงการแสดงได้อย่างถ่องแท้ โดยการร้อยเรียงเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ ที่ได้สอดแทรกคำสอนของพระสัมมาสัมพุทธเจ้า อันเป็นเรื่องธรรมชาติของลำดับขั้นตอนชีวิตมนุษย์ ที่เกิดขึ้นได้กับทุกผู้คนในสากลโลก

สำหรับการสร้างสรรค์การแสดงร่วมทั้งการจัดบรรยากาศย้อนยุค "วิถีงัน งานแลงเมืองอุบลราชธานี" ได้รับจัดสรรจากจังหวัดอุบลราชธานี เป็นจำนวนเงิน 700,000 (เจ็ดแสนบาทถ้วน) ในการบริหารจัดการงบประมาณ ที่จะนำไปสู่เป้าหมายแห่งความสำเร็จได้รับการสนับสนุนทรัพยากร และงบประมาณเพิ่มเติมจากหน่วยงานต่างๆ ในการดำเนินการ ดังต่อไปนี้

1. มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี สนับสนุนบัตรเชิญ สูจิบัตร วีดิทัศน์ น้ำดื่ม อัฒจรรย์
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี สนับสนุน วัสดุอุปกรณ์ เครื่องแต่งกายในการแสดง
3. วัดทุ่งศรีเมือง สนับสนุน พื้นที่และความสะดวกนานัปการ
4. โรงพยาบาลสรรพสิทธิประสงค์ สนับสนุน อาหารว่างสำหรับนักแสดง ในวันที่ 14-15 กรกฎาคม 2551

ขอขอบพระคุณทุกความคิดเห็น แรงกาย แรงใจ ความสำนึกร่วมในศรัทธา อันแรงกล้า ที่สร้างความรัก ความสามัคคี ของคนอุบลราชธานี ที่ช่วยทำให้การจัดงานแสดงแสงเสียง "ธรรมะนาฏกรรม แห่ง แผ่นดินเมืองอุบลราชธานีศรีวนาลัย นางจัมปา และอัญญาอโศก" จากภูมิปัญญาท้องถิ่นลูกหลานชาวอุบลราชธานีทุกคน ประสบความสำเร็จลุล่วงด้วยดี

ขออุทิศความดีงามทั้งหมดของการแสดง

'ธรรมะนาฏกรรม
แห่ง แผ่นดินเมืองอุบลราชธานีศรีวนาลัย'
เมืองแห่งคนดี

แด่

ดวงวิญญาณทุกบรรพชน
หากการเชิญนามหรือกล่าวถึงกริยา
กระทำผิดพลาดไปด้วยการไม่หยั่งรู้
กราบขอขมา อโหสิกรรม
ด้วยมโนสำนึก อันบริสุทธิ์

เค้าโครงการแสดง

ธรรมะนาฏกรรม
แห่ง แผ่นดินเมืองอุบลราชธานีศรีวนาลัย

องค์ 1

นางจัมปาเล่าถึงที่มาของแผ่นดิน นับจากแผ่นดินเวียงจันทร์ แผ่นดินจัมปาศักดิ์ จนถึงสายสัมพันธ์อันแนบแน่นของบรรพบุรุษเมืองอุบลราชธานี และรวมถึงการผสมผสานทางวัฒนธรรม จนก่อเกิดงานสถาปัตยกรรมหอไตรอันโดดเด่น นำมาซึ่งครรลองอันดีงาม ในวิถีธรรมคนเมืองอุบลราชธานี

ร้อยเรียงเรื่องราวตามลำดับขันธ์ 5 คือ รูป เวทนา สัญญา สังขาร และวิญญาณ

การแสดง
- รำอุบลราชธานี
- นำเสนอเรื่องผ่านแสงและเงาของสถาปัตยกรรมวัดทุ่งศรีเมือง

องค์ 2

เหตุการณ์วิกฤติสยามประเทศ ร.ศ.112 และกรณีผีบุญผีบาป ได้นำมาซึ่งความเปลี่ยนแปลงมาสู่เมืองอุบลราชธานี จนก้าวสู่ความรุ่งโรจน์ทางพุทธศิลป์

ร้อยเรียงตามหลักธรรมพรหมวิหาร 4 คือ เมตตา กรุณา มุทิตา อุเบกขา

การแสดง
- รำบายศรีสู่ขวัญ
- รำผีไท้ ฟ้อนนางเทียม
- รำศรีโคตรบูรณ์
- ขบวนเทียนโบราณ

ธรรมะก็เหมือนอาหาร ผู้ใดหิวผู้นั้นต้องกิน
ผู้ใดอยากได้ธรรมะ ผู้นั้นต้องปฏิบัติธรรม

องค์ 3

ในความเปลี่ยนแปลงไปสู่ความรู้ซึ้ง นางจัมปา ได้แจ้งประจักษ์ถึงอกาลิโกแห่งคำสอน และเข้าใจถึงไตรลักษณ์ จนมีชีวิตที่สุขสงบในบั้นปลาย การแสดงช่วงนี้ น้อมนำให้ทุกคน รู้และเข้าใจความเป็นเมืองอุบลราชธานี ซึ่งแปรผันตามกฎของไตรลักษณ์เสมอ

ร้อยเรียงตามหลักไตรลักษณ์ คือ อนิจจัง ทุกขัง อนัตตา

การแสดง
- ฟ้อนมาลัย
- ขบวนบวชนาค
- การแสดงคลื่นสังสารวัฏ

สถานที่จัดการแสดง วัดทุ่งศรีเมือง

วัน และเวลาจัดการแสดง วันพฤหัสบดีที่ 17 และวันศุกร์ที่ 18 กรกฎาคม 2551
เวลา 20.00 - 21.00 น.

ถ้าวงล้อแห่งธรรมะและวงล้อแห่งชีวิตเดินทางไปด้วยกัน
รอยธรรมที่บดลึกลงสู่แผ่นดิน ก็ย่อมนำความผาสุกมาสู่
ผู้ดำเนินตามฮีตปฏิบัติทุกทั่วตัวคน

A Dharma Play of Ubon Ratchathani Sriwanalai
Jampa and Anya Asoke



Act 1:

Jampa narrates the history of Ubon Ratchathani, dating back to the Vientien and Jampasak periods, and the close relationships between the two neighboring countries (Thailand and Laos) which resulted in the blend of the two cultures. One of the significant monument that stands as evidence of the close ties is Hor Trai, the wooden tripitaka library, at Wat Thung Sri Meuang.

The performance during this Act draws on the five aggregates: Rupa (body), Wettana (feeling), Sanya (perception), Sang-khan (mental properties) and Vinyan (consciousness).

Performance - Ubon Ratchathani Dance

Act 2:

This Act focuses on the crisis of Siam during Ratanakosin Era 112 and the "Phee Bab - Phee Boon" incident, which led to political changes in Ubon Ratchathani, and the growth of the Buddhist arts in the city.

The performance is based on the four noble sentiments: Metta (goodwill), Karuna (compassion), Mutita (sympathy) and Ubek-kha (equanimity).

Performance
- BaySri-Su Kwuan (or welcoming) Dance
- Phee Tai - Nang Tiam (or Spiritual) Dance
- Sri Kotaboon Dance
- Traditional Candle Procession

Act 3:

From "an ignorant mind" to "the knowing mind", Jampa realizes the timelessness of the Lord Bhudda's teaching and the "Trai-laksana", the Three Signs of Being, including Anij-jung (impermance), Tuk-khung (incompleteness) and Anatta (non-self). In the later years of her life, she is very content, living peacefully and happily.

This act aims to present the identity of Ubon Ratchathani and the fact that its changes are always in accordance with the "Trai-Laksana".

Performance
- Malai (or Garland) Dance
- The Pre-ordination Procession
- The "Rounds of Life Process"

Venue: Wat Tung Sri - Muang
Date and Time: Thursday 17 and Friday 18, July 2551 (8.00 – 9.00 p.m.)

Translators:
Asst. Prof. Dr. Saowadee Kongpetch
Dr. Preeyaporn Jaroenbudh
Mr. Michael Beljak

Department of Foreign Languages and Literature
Faculty of Liberal Arts, Ubon Ratchathani University

ผู้ร่วมแสดง

1. มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
3. กรมทหารราบที่ 6
4. โรงพยาบาลสรรพสิทธิประสงค์
5. องค์การบริหารส่วนจังหวัดอุบลราชธานี
6. โรงเรียนเบ็ญจะมะมหาราช
7. โรงเรียนลือคำหาญวารินชำราบ
8. โรงเรียนกีฬาจังหวัดอุบลราชธานี
9. ชาวคุ้มวัดทุ่งศรีเมือง
10. กลุ่มมูนเมือง
11. ชมรมนาฏศิลป์เฮือนละคอน

Cast

1. Ubon Rajathanee University
2. Ubon Ratchathani Rajabath University
3. 6th Infantry Regiment
4. Sapasittiprasong Hospital, Ubon Ratchathani
5. Ubon Rachathani Provinceial Admin istration Organization
6. Banjama-maharat School
7. Lue Khumhan School
8. Ubon Ratchathani Sports School
9. Wat Thung Sri Meuang Community
10. Moon Meuang Group
11. Huen La Korn Performing Arts Club



นพ.กวี ไชยศิริ
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสรรพสิทธิประสงค์
แสดงเป็น กรมหลวงสรรพสิทธิประสงค์
Dr. Kawee Chaisiri
(Director of Sappasittiprasong Hospital)
as Princes Sapasittiprasong



นางรำพูน ตันติวณิชชานนท์
ประธานสภา อบจ.อุบลราชธานี
แสดงเป็น หม่อมเจียงคำ
Ms. Rumpoon Tantiwanichanoon
Ubonratchathani Provincial Administration Organization
as Jiang Khum



นายไท ดิคคินสัน
นักเรียนโรงเรียนเบ็ญจะมะมหาราช
แสดงเป็น อัญญาอโศก
Mr. Tai Dickinson
Student from Benjama Maharaj School
as Unya Asoka



นางสาวเพ็ญพิราช พูลเพิ่ม
นักศึกษาคณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลฯ
แสดงเป็น นางจำปา
Ms. Penpiraj Poolperm
Student from Faculty of Management Science
Ubon Rajathanee University as Jampa



นายพิชญ์ ศรกิจ
นักศึกษาคณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลฯ
แสดงเป็น แปงคำ
Mr. Pich Sornkij
Student from Faculty of Management Science
Ubon Rajathanee University as Paeng-kham

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานีสรรค์สร้างบรรยากาศย้อนยุค

" วิถีงัน งานแลงเมืองอุบล "

1. ข้าวโป่ง
2. น้ำสมุนไพร
3. ข้าวจี่ / หมูแนม
4. ขนมฝักบัว
5. คั่วหมี่ / ถั่วต้ม
6. สายไหม
7. ขนมกล้วย / ขนมตาล
8. ไอศกรีมโบราณ
9. ขนมครก
10. ข้าวหมาก
11. ขนมทองโย๊ะ

และเชิญถ่ายภาพย้อนยุค (ภาพขาวดำ)

รายได้จากการขายอาหารและถ่ายภาพขาวดำ
นำถวายเป็นพุทธบูชา

'พุ่มบายศรีที่เจ้าถวาย เพียงเกิดจากใบตอง แล้วเจ้านำมาประดิษฐ์
สมมติเป็นยอดกรวยมงกุฎ สรรเสริญว่าสวยงาม เชิดชูว่าสูงค่า
เมื่อเวลาผ่านไป ก็ร่วงโรยกลายค่าเป็นเพียงใบตองแห้งๆ'

Getting Back to the Old Days with Ubon Ratchathani University

"A Night Gathering in Ubon Ratchathani"

Enjoy a variety of traditional Thai foods, deserts and drinks:

1. Isan Crispy Rice Flour Pancakes
2. herbal drinks
3. Charcoal-grilled sticky rice/ minced pork mixed with popped rice
4. Fried sweetened rice flour pancakes
5. Fried noodles / Steamed Peanuts
6. Candyfloss (Sai - Mai)
7. Banana with coconut cake/ Toddy palm sugar cake
8. Traditional ice-cream
9. Coconut-rice pancakes (Kanom - Krok)
10. Sweet fermented glutinous rice (Khaw - Mak)
11. Steamed stick rice with black sesame seeds (Tong-Yoh)

'Step back in time' and capture your memories of this great event with a 'period photo' that looks so authentic even your family and friends will be deceived!

All proceeds from foods and drinks selling and a period photo taking will be donated to the charitable activities for Buddhism.

'ความทุกข์ของเจ้าก็ไม่ต่างจากเปลวเทียน
แรงปรารถนาจากกิเลสตัณหา ก็เหมือนอากาศที่เร่งให้แสงเทียนโชติช่วง
ถ้าเจ้าอยากดับทุกข์ ต้องดับที่ต้นเหตุแห่งทุกข์'



"ข้าวโป่ง" การทำข้าวโป่งในสมัยก่อนจะมีสูตรและกรรมวิธีอย่างโบราณ ขนานแท้จริงๆ และต้องใช้ความอุตสาหะจริงๆ คือ จะต้องเอาข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วไปตำด้วยครกกระเดื่องซึ่งภาษาอีสานเรียก "ครกมอง" ให้ละเอียดอย่างสนิทเลยแหละ ไม่เช่นนั้นเวลาปิ้งออกมาจะไม่สวย คนตำจึงต้องมีความอดทน



"ข้าวจี่" คือข้าวเหนียวปั้นขนาดเท่ากำมือ โรยเกลือนำมาปิ้งบนถ่านไฟ ชุบไข่ไก่ ข้าวจี่เป็นอาหารที่นิยมกินในฤดูหนาว เพราะคนสมัยก่อนจะนิยมนั่งผิงไฟคุยกัน แล้วก็ทำข้าวจี่กินแก้หนาวไปด้วย อีกอย่างช่วงนี้เป็นฤดูหลังเก็บเกี่ยวข้าว ข้าวใหม่จะมีกลิ่นหอมและนุ่ม จึงเหมาะที่จะนำมาทำข้าวจี่กินกันเป็นอย่างมาก



หมูแนม จาก กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย(รัชกาลที่ 2)

หมูแนมแหลมเลิศรส พร้อมพริกสดใบทองหลาง
พิศห่อเห็นรางชาง ห่างห่อหวนป่วนใจโหย



ขนมฝักบัว ลักษณะขนมฝักบัว มีรูปร่างกลม ขอบหยักคล้ายใบบัวเนื้อขนมจะเหนียวนุ่ม



คั่วหมี่ เป็นอาหารมื้อกลางวันในชีวิตประจำวันของคนอีสาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานบุญ เช่น งานโกนจุก บวชนาค แต่งงาน หรืองานสมโภชอื่นๆ



ถั่วดินต้ม มักจะได้รับความนิยมอยู่เสมอ เพราะอร่อย กินง่าย และเปลือกก็ทิ้งลงดินได้ กลายเป็นปุ๋ยได้อีก



ขนมสายไหม ทำจากน้ำตาลที่ถูกผสมไว้ตามสูตร หากต้องการสี ก็ผสมสี ต้องการรสชาติ ก็ผสมรส หรือ กลิ่นนั้นเข้าไปโครงสร้างของขนมสายไหมคือน้ำตาลที่อยู่ปั่นออกมาเป็นใยด้วยความร้อนและแรงเหวี่ยงความเร็วสูง เป็นขนมที่พบได้ประจำในพิธีหมั้นพิธีแต่งงานของชาวไทยสมัยก่อน



ขนมตาล เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่ม ฟู มีกลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้อตาลจากผลตาลที่สุกงอม แป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาล ผสมกันตามกรรมวิธี ใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าวขูด และนำไปนึ่งจนสุก



ไอศกรีมโบราณ ในสังคมไทยไอศกรีมได้เข้ามาปรากฏตัวในตั้งแต่รัชสมัยของรัชกาลที่ 4 คาบเกี่ยวถึง รัชกาลที่ 5 โดยเข้ามาทางประเทศสิงคโปร์ในขณะนั้นมีการนำน้ำแข็งเข้ามาก่อนที่จะนำไอศกรีมเข้ามา คนไทยสมัยนั้นมักจะเรียกไอศกรีมกันติดปากว่า "ไอศครีม"หรือ "ไอติม" ปัจจุบันเรียกได้ไอศกรีมกลายเป็นของหวานของคนค่อนโลกแล้วก็ว่าได้



ขนมครก หรือ พม่า เรียก "ขนมผัวเมีย" ซึ่งเป็นการตั้งชื่อตามตำนานความรักของหนุ่มสาวที่บูชารัก " ไอ้ทิ และ แม่แป้ง " ติดตามประวัติความเป็นของขนม ได้ที่ HTTP://WWW.PANTOWN.COM/BOARD.PHP?ID=15746&NAME=BOARD2&TOPIC=5&ACTION=VIEW





ข้าวหมาก เป็นอาหารหมักพื้นบ้านของไทย ทำจากข้าวเหนียวทั้งข้าวเหนียวธรรมดา และข้าวเหนียวดำ แต่ปัจจุบันมักไม่ค่อยเห็นข้าวหมากจากข้าวเหนียวดำ การทำข้าวหมากถือเป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่งเนื่องจากยีสต์จะทำหน้าที่เปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นเอทิลแอลกอฮอล์ ซึ่งเป็นปฏิปักษ์กับจุลินทรีย์ที่ยังหลงเหลืออยู่ในอาหาร ทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถเพิ่มจำนวน ช่วยชะลอการเน่าเสียของอาหาร ในการทำข้าวหมากจะต้องใช้ลูกแป้งข้าวหมาก ซึ่งมีลักษณะเป็นก้อนแป้งครึ่งวงกลม สีขาวนวล น้ำหนักเบา ในลูกแป้งข้าวหมากจะมีเชื้อรา สกุล *Mucor* sp., *Amylomyces* sp. ซึ่งสามารถสร้างเอนไซม์อะมิเลสออกมาย่อยแป้งในข้าวเหนียวให้เป็นน้ำตาล



ขนมทองโย๊ะ เป็นขนมไทยโบราณที่นิยมทำบริโภคในช่วงหลังเกี่ยวข้าว ข้าวที่เก็บในช่วงนี้เมื่อนำมานึ่งจะมีความหอมมาก และหากนำมางาคั่วบดมาคลุกจะหอมน่ารับประทานมากขึ้น การทำขนมทองโย๊ะจะจัดทำขึ้นเป็นประเพณีทุกปี โดยเฉพาะในภาคตะวันออก โดยการทำนี้เพื่อผูกข้อมือรับขวัญข้าวใหม่ เพื่อให้ผู้ทำและผู้บริโภคมีจิตใจที่ละเอียดอ่อนเหมือนข้าวเหนียวกับงาที่นำมาบดและคลุกรวมกัน

วิธีทำ นำข้าวเหนียวมานึ่งให้สุก แล้วนำมาตำให้ละเอียด ขณะกำลังตำให้โรยงาคั่วบดผสมเกลือที่เตรียมไว้แล้วโรยไปเรื่อยๆ ตำจนละเอียด แล้วนำมาตัดเป็นชิ้นขนาดตามชอบ แล้วนำมาทอด นิยมรับประทานกับนมข้น หรือนมข้าวโพด ขนมทองโย๊ะเป็นขนมที่มีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะโปรตีน วิตามินและแร่ธาตุ (แคลเซียม)



น้ำกระเจี๊ยบ นอกจากจะช่วยแก้กระหายน้ำและทำให้สดชื่นแล้ว น้ำกระเจี๊ยบยังช่วยขับปัสสาวะ แก้นิ่ว ช่วยย่อยอาหาร และเป็นยาระบายอ่อนๆ แถมยังช่วยลดไข้และแก้ไอได้อีกด้วย น้ำกระเจี๊ยบมีส่วนผสมคือ กลีบดอกกระเจี๊ยบแดงสด หรือแห้ง (ใช้ได้ทั้งสองชนิด) น้ำเปล่า 5 ถ้วย เกลือป่นและน้ำตาลทรายแดงตามชอบใจ



น้ำเก็กฮวย แก้ร้อนใน กระหายน้ำ ช่วยให้สดชื่น ลดอาการครั่นเนื้อครั่นตัวเพราะอากาศร้อน ส่วนผสมของน้ำเก็กฮวย มีดอกเก็กฮวยแห้ง 30 กรัม น้ำเปล่า 1 ลิตร และน้ำตาลทรายแดง



น้ำบัวบก เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดนี้เป็นที่รู้จักกันดี ช่วงที่อากาศร้อนแบบนี้ เกือบทุกคนจะนึกถึงน้ำใบบัวบก น้ำสมุนไพรนี้ได้มาจากใบบัวบกสด มีสรรพคุณแก้เจ็บคอ กระหายน้ำ แก้ช้ำใน ทำให้สดชื่นและยังช่วยลดความดันโลหิตสูงได้ด้วย



น้ำมะตูม มีสรรพคุณเป็นยาระบายช่วยขับถ่าย ขับลม ช่วยย่อยอาหารได้ดีแก้ลมจุกเสียด ขับเสมหะช่วยย่อยบำรุงธาตุ เจริญอาหาร



น้ำตะไคร้ ช่วยดับกระหายและเป็นยาแก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อ สรรพคุณ ตะไคร้มีเกลือแร่หลายชนิดเช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็กและวิตามินเอ น้ำมันหอมระเหยในใบและลำต้นของตะไคร้มีฤทธิ์เป็นยาขับลม แก่จุกเสียด สามารถฆ่าเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราได้ น้ำตะไคร้ช่วยดับกระหาย แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ

จากใจคณะผู้สร้างสรรค์



ในฐานะเป็นลูกหลานเมืองอุบล รู้สึกเป็นเกียรติที่มีโอกาสได้เรียบเรียงเสนอเรื่องราวแห่งแผ่นดินผ่านการแสดง แสง เสียง ในวาระงานบุญเข้าพรรษา

สิ่งที่ลูกหลานของแผ่นดินกำลังปฏิบัติอยู่นี้ ถ้าเทียบกับสิ่งที่บรรพบุรุษได้มอบไว้ให้แก่พวกเรา แลดูช่างน้อยนิดหรืออาจจะแลดูด้อยคุณค่าเมื่อเทียบกับคุณูปการของวิญญาณผู้เป็นปราชญ์ได้สั่งสมไว้แก่แผ่นดิน

การกระทำใดด้วยกริยา กาย วาจา ใจ อาจจะด้อยเดียงสาต่อโลก ดวงวิญญาณของบรรพบุรุษโปรดให้ความเมตตา ให้โอกาสและเวลาให้ลูกหลานได้สะสม เจริญรอยวิถีธรรมอย่างที่ปราชญ์ และคนดีพึงจะเป็น

สุรพล สายพันธ์	รองผู้ว่าราชการจังหวัดอุบลราชธานี ประธานคณะทำงาน
อ.ศิริเพ็ญ อัตไพบูลย์	ผู้แทนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี
นลินี ธนสันติ	ผู้แทนจากมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
นิกร วีสเพ็ญ	ผู้แทนจากคุ้มวัดทุ่งศรีเมือง
อำนาจ ส่งเสริม	ผู้แทนจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดอุบลราชธานี
ครองจักร งามมีศรี	ผู้แทนจากโรงเรียนกีฬาจังหวัดอุบลราชธานี
ธรธรรม์ ชินโกมุท	ผู้แทนจากป้องกันจังหวัดอุบลราชธานี
อานุภารี ทองรินทร์ สุพรรณ	ผู้เขียนบท/กำกับการแสดง

นักศึกษาหลักสูตรศิลปะการแสดง คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ควบคุมคิวการแสดง








